

Сковорода многофункциональная электрическая объемом 100 литров Rational VCC 211 + плита V215100.01.F01

Основные характеристики

Подключение	380 В
Объем чаши	100 л
Температурный режим	от 30 до 250 °C
Мощность	30.6 кВт
Ширина	1160 мм
Глубина	920 мм
Высота	1100 мм
Вес (с упаковкой)	265 кг
Страна-производитель	Германия

Описание

Многофункциональная сковорода **Rational VCC 211 V215100.01.F01** с плитой VitroCeran предназначена для варки, жарки и приготовления во фритюре мяса, продуктов быстрого обжаривания, гарниров, блюд из яиц, рыбы, молочных продуктов на предприятиях общественного питания.

Модель оснащена панелью управления с пиктограммами, сенсорным экраном, клавишами, центральным регулятором с функцией Push для подтверждения ввода данных и функцией помощи.

Особенности:

350 программ приготовления

Автоматический режим:

6 рабочих подрежимов

Определение требований для продукта, распознавание размера продукта и объема загрузки

Время приготовления, температура постоянно поднастраиваются с учетом заданных конечных характеристик блюда

Время, оставшееся до конца процесса приготовления, отображается на дисплее

Приготовление блюд путем свободной настройки температуры жидкости, температуры дна тигеля или температуры масла

Во всех рабочих подрежимах любая из температур измеряется и регулируется с точностью до градуса

Активный диалог с оператором

Функция приготовления методом "Дельта-T"

Термокерн, измеряющий температуру в 6 точках, с системой автоматической коррекции ошибок при неправильной установке термокерна

Автоматическое подъемное устройство (корзины для варки лапши и приготовления продуктов во фритюре)

Автоматическое встроенное устройство заливки воды

Слив воды после варки продуктов или, соответственно, после очистки аппарата непосредственно через тигель:

Без переворачивания

Без сливного желоба в полу

Опрокидывание тигеля посредством электроцилиндра

Распознавание рабочей среды в тигеле: подгорание масла исключено

Гигиеничная конструкция тигеля - без стыков, со скругленными углами

Регулирование процесса термообработки с помощью микропроцессора

Мощная система нагрева с варьируемым резервом мощности

Встроенный ручной душ с плавной регулировкой струи, возвратным механизмом и встроенным устройством перекрытия воды

Память данных НАССР и вывод через встроенный USB-интерфейс

Индикация реального времени

Свободный выбор времени 0-24 часа с постоянной настройкой; выбор формата отображения времени: часы / минуты или минуты / секунды

Возможность предустановки времени включения (можно задать дату и время)

Регулируемый звуковой сигнал

Регулировка контрастности дисплея

Индикация заданных и фактических значений

Устройство держателя термоядра

Встроенная розетка

Встроенный выключатель

Крышка со встроенным устройством заливки воды

Дополнительные характеристики:

Количество порций в день: от 100 до 300

Максимальная температура внешней обшивки тигеля: 70 °C

Труба подачи воды: 3/4"

Сливная труба: 40 мм

Высота тигеля: 900 мм